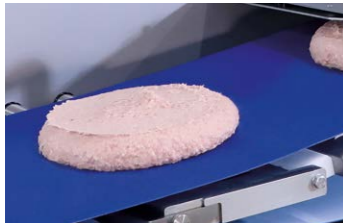
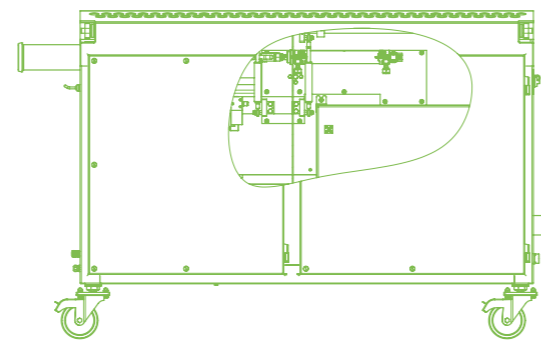
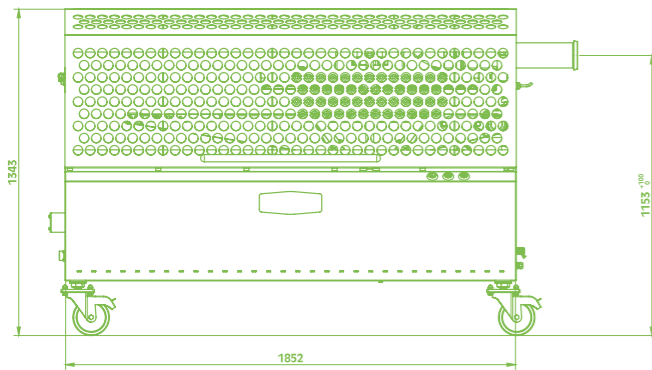


# TECHNISCHE DATEN

## Dönerschichtanlage



<b>Max. Scheibendurchmesser</b>	390 mm	<b>Scheibenhöhe</b>	bis 100 mm
<b>Portionen (Scheiben)</b>	von 150 g bis 5000 g	<b>Empfohlene Maschinen</b>	Robot500, HP12E, HP20E, HP30E (in Abhängigkeit zum Produkt und zur geforderten Ausstoßleistung)



Weitere Informationen  
unter [www.vemag.de](http://www.vemag.de)



VEMAG Maschinenbau GmbH  
Weserstr. 32 | 27283 Verden  
Deutschland | [www.vemag.de](http://www.vemag.de)

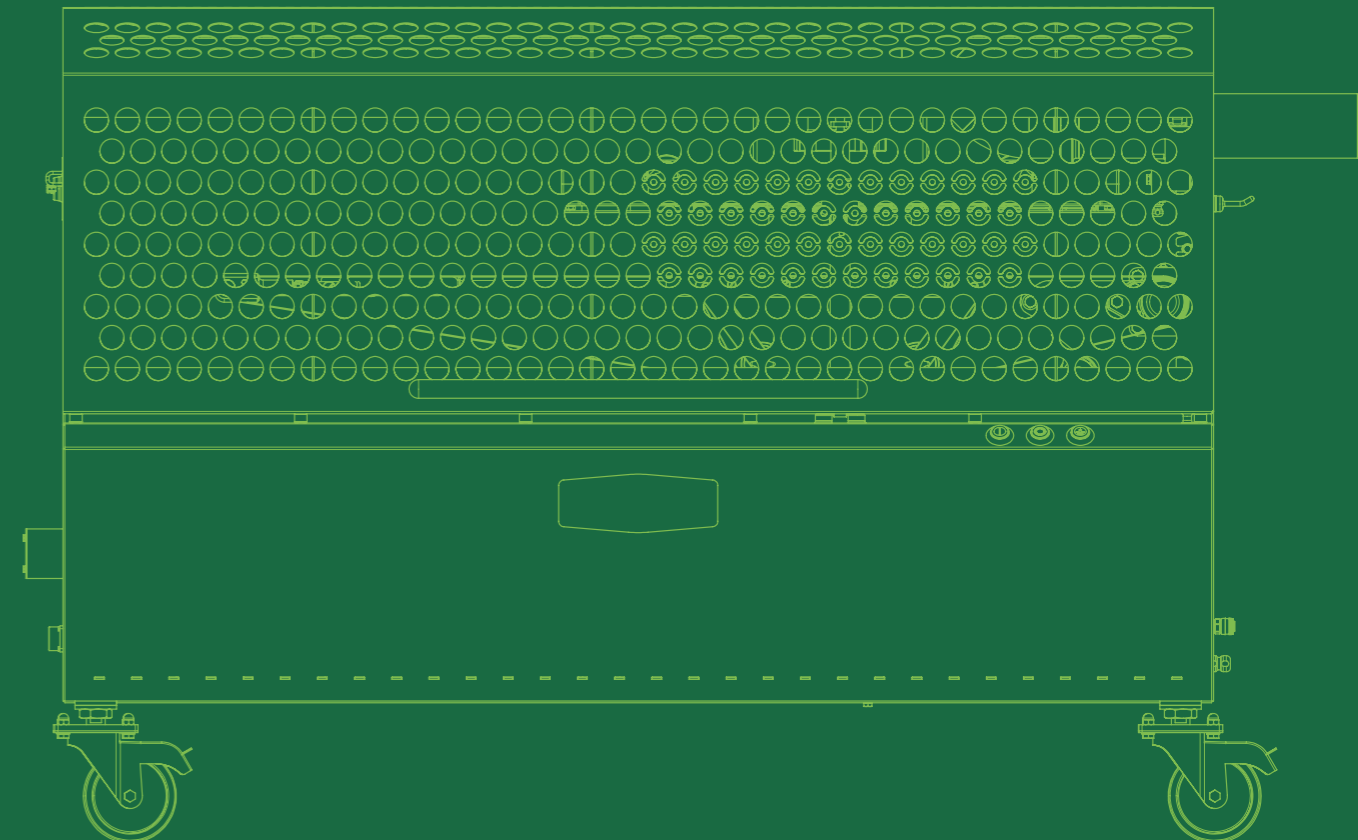


© VEMAG 2021 – Technische Änderungen vorbehalten. 03/2021

# DÖNERSCHICHTANLAGE

## Linie zur Herstellung von Kebab-Scheiben

### DATENBLATT



# EINE REVOLUTION IN DER DÖNERHERSTELLUNG

## Die neue Extraklasse

Die VEMAG Dönerschichtanlage ist eine traditionelle Kebab-Linie zur Herstellung von Kebab-Scheiben unterschiedlichen Gewichts und Durchmessers. Dabei können Hackfleischscheiben und Scheibfleisch gleichermaßen verwendet werden, da das Schichten des Kebab-Kegels manuell erfolgt.

Die Füllmaschine portioniert die Masse in jeweils unterschiedlichen Gewichten und Schichtstärken, je nach Einstellung des Füllers. Nach der Ausformung der Portion wird diese durch ein Messer gewichtsgenau vereinzelt. Jede einzelne Portion wird per Förderband zu den manuellen Steckplätzen transportiert. Die Portionen können dann vom Förderband genommen werden, um die Kebab-Kegel manuell zu formen. Besteht Bedarf für mehrere Arbeitsplätze, so können weitere Förderbänder angefügt werden.

## VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Höchste Ausstoßleistung
- Bis zu 4 Steckplätze an einem Band
- Weniger Schichten durch einzigartige Schichtstärke
- Stabiler Döneraufbau in kundenangepassten Gewichtsgruppen
- Antriebe und Elektrik gekapselt im Maschinengehäuse – VEMAG Box-in-Box Prinzip
- Hygienisches Design: Anlage komplett aus Edelstahl gefertigt
- Sicherstellung höchster hygienischer Ansprüche
- Leicht zu bedienende Grafiksteuerung
- Robuste Konstruktion für lange Lebensdauer und Verfügbarkeit
- Geringer Wartungsaufwand
- Höchste Gewichtsgenauigkeit
- Einfache Programmwahl per Knopfdruck
- Reduzierte Personalkosten durch kurze Anlernzeiten
- Zuverlässige und schnelle Reinigung durch geschlossenes Maschinenfundament und einfache Zugänglichkeit

## DER HUBTISCH

### Das Prinzip

- Servogesteuerter höhenverstellbarer Hubtisch für eine individuell wählbare Schichtstärke von 12 - 100 mm auch innerhalb des Spießes
- Scheibendurchmesser von bis zu 390 mm

### Ihr Vorteil

- Weniger Schichten je Spieß
- Flexible Schichtstärken
- Variable Anzahl der Schichten

Hubtisch



## PRODUKTQUALITÄT

### Das Prinzip

- 100 mm Verrohrung für geringstmöglichen Reibungswiderstand
- Kurz ausgeführte Verrohrung
- Kein direktes um die „Ecke“ füllen
- Hohe Produktdichte durch bis zu 100 mm Schichtstärke

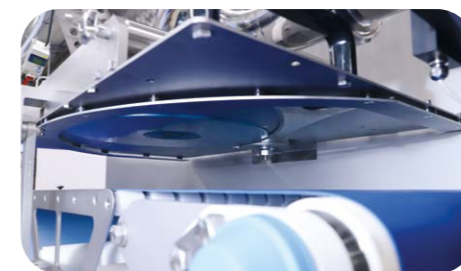
### Ihr Vorteil

- Besseres Produktbild
- Schonendere Verarbeitung
- Keine unerwünschten „Memory Effekte“



Portioniereinheit

Messereinheit



## DAS MESSER

### Das Prinzip

- Perfekte Vereinzlung
- Doppelseitig geschliffenes Messer
- Messer mit pneumatischem Antrieb

### Ihr Vorteil

- Gewichtsgenaue Vereinzlung der Scheiben
- Präzise Vereinzlung der Portionen durch alternierenden Schnitt in Verbindung mit einem effizienten wartungsarmen Antrieb

## HÖCHSTE EFFIZIENZ

### Das Prinzip

- Höchste Gewichtsgenauigkeit durch Verwendung modernster VEMAG Förderwerkstechnologie
- Füllen von Gewichtsgruppen
- Einmalige Schichtstärken
- Bis zu 4 Arbeitsplätze an einem Band, durch weitere Bänder erweiterbar

### Ihr Vorteil

- Weniger Scheiben pro Dönerspieß
- Schneller Aufbau, hohe Produktivität
- Kein zusätzliches Kneten am Arbeitsplatz erforderlich
- Höhere Stabilität, geringeres Zusammensacken während der Produktion
- Mehr Mitarbeiter an einem Förderband, weitere Förderbänder möglich
- Einfache Anpassung der Gewichtsgruppen an die Anzahl der Mitarbeiter